

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

**N° 75 22280**

---

(54) Pâtée pour emplois zootechniques produite à partir des sous-produits des olives et procédé pour sa fabrication.

(51) Classification internationale (Int. Cl.<sup>2</sup>). A 23 K 1/14.

(22) Date de dépôt ..... 9 juillet 1975, à 15 h 40 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — «Listes» n. 5 du 4-2-1977.

---

(71) Déposant : VITAGLIANO Michele, résidant en Italie.

(72) Invention de : Michele Vitagliano.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Charras, 3, place de l'Hôtel-de-Ville, 42000 Saint-Etienne.

---

Les eaux de végétation constituant le résidu liquide de l'extraction de l'huile des olives n'ont trouvé à ce jour aucune concrète application ni exploitation et représentent un haut degré de pollution des nappes aquifères superficielles.

5 Après de longues recherches on a découvert la possibilité d'obtenir de ces eaux de végétation, du jus d'olive dégraissé et concentré, qui équitablement mélangé avec des substances d'origine végétale, animale et éventuellement minérale, peut constituer selon l'invention une substance de base pour les pâtes destinées aux animaux.

10 Le procédé pour obtenir le dit jus d'olive dégraissé et concentré a lieu à travers les opérations suivantes.

La phase aqueuse du jus d'olive aussitôt séparée par force centrifuge de la phase huileuse, est soumise à un chauffage et flottage pour séparer suivant quelques minutes, toute l'huile encore contenue à l'état d'émulsion.

- le jus d'olive, ainsi dégraissé, subit une concentration partielle à chaud au moyen de concentrateurs connus pour obtenir une teneur d'eau au-dessous de 42 %.

20 - le jus d'olive dégraissé et concentré est additionné de marc vierge désossé et desséché ou bien avec des feuilles d'olivier desséchées et broyées et avec des farines de viande et/ou de poisson (ou bien farines d'arachides et/ou de soja) pour obtenir des pâtes pour emploi zootechnique.

25 La composition immédiate du jus d'olive dégraissé et concentré est conforme au tableau suivant A :

TABLEAU A

Humidité : moins que 42 %

Résidu sec : plus que 58 %

-----			
30	Protides bruts sur sec	5	- 7 %
	Lipides sur sec moins de	1%	
	Cendres	9	- 12 %
	Extraits inazotés sur sec	75	- 85 %
-----			

Acidité totale

(sur acide citrique)

3 - 5 %

#### EXEMPLE 1

5 Cet exemple se réfère à la composition immédiate du mélange du jus d'olive dégraissé et concentré avec un marc vierge désossé (1 : 1)

Composition préférée

Lipides	bruts sur sec	5 ÷ 11	( 8,5) %
Protides	" " "	4 ÷ 12	( 8,0) %
Fibres	" " "	10 ÷ 16	( 13,5) %
10 Cendres	" " "	10 ÷ 14	( 12,0) %
Extraits inazotés sur sec		47 ÷ 71	( 58,0) %

Dans cet exemple et l'exemple suivant 2 la dernière colonne se réfère à une composition préférée en pourcentage.

#### EXEMPLE 2

15 Cet exemple se réfère à la composition immédiate du mélange du jus d'olives dégraissé et concentré avec des farines de feuilles d'olivier :

Composition préférée

Lipides	bruts sur sec	3 ÷ 6	( 4,0) %
Protides	" " "	7 ÷ 10	( 9,5) %
20 Fibres	" " "	5 ÷ 13	( 9,0) %
Cendres	" " "	7 ÷ 10	( 8,5) %
Extraits inazotés	" "	60 ÷ 78	(69,0) %

Ces mélanges, sont ensuite enrichis de protéines animales au moyen de farines de viande et/ou de poisson, et/ou de soja, et/ou d'arachides, et de sels minéraux, selon les différents pourcentages compte tenu de l'espèce de l'animal à nourrir.

- 5 L'invention ne se limite aucunement à celui de ses modes d'application non plus qu'à ceux des modes de réalisation de ses diverses parties ayant plus spécialement été indiqués ; elle en embrasse au contraire toutes les variantes.

REVENDEICATIONS

1- Pâtée pour usages zootechniques caractérisée par le fait qu'elle consiste en un jus d'olive dégraissé et concentré dérivé des eaux de végétation non fermentées formées par les sous produits du traitement des olives, additionné avec des marcs épuisés ou vierges d'olives désossés et broyés.

2- Pâtée selon la revendication 1, caractérisé par le fait qu'elle est enrichie d'autres substances constituées par des protéines animales telles que farines de viande, de poissons, farine de soja, d'arachides, et sels minéraux tels que calcium, fer, cobalt, zinc, manganèse, iode, outre à chlorures, phosphates.

3- Pâtée pour usages zootechniques caractérisé par le fait qu'elle présente la composition suivante de sa substance de base

Pourcentage préféré :

15	Lipides	bruts sur sec	5	÷	11	(8,5) %
	Protides	" " "	4	÷	12	(8,0) %
	Fibres	" " "	10	÷	16	(13,5) %
	Cendres	" " "	10	÷	14	(12,0) %
	Extraits inazotés sur sec		47	÷	71	(58,0) %

20 4- Pâtée pour usages zootechniques caractérisé par le fait qu'elle présente la composition suivante de sa substance de base

	Lipides	bruts sur sec	3	÷	6	( 4,0) %
	Protides	" " "	7	÷	10	( 9,5) %
	Fibres	" " "	5	÷	13	( 9,0) %
25	Cendres	" "	7	÷	10	( 8,5) %
	Extraits inazotés	" "	60	÷	78	(69,0) %

5- Procédé de traitement des eaux de végétation non fermentées  
constituant le résidu liquide de l'extraction de l'huile des o-  
lives, pour la réalisation du jus d'olives dégraissé et concen-  
tré constituant la substance de base pour la réalisation de  
5 pâtées pour animaux et éventuellement pour l'alimentation hu-  
maine.

6- Procédé selon la revendication 5, caractérisé par les phases  
suivantes :

Séparation centrifuge de la phase huileuse de la phase  
10 aqueuse du jus d'olive,

Chauffage et flottage de la dite phase aqueuse pour la  
séparation de l'huile résiduelle à l'état d'émulsion,

Concentration du jus d'olive ainsi dégraissé au moyen  
de concentration à chaud jusqu'à obtenir une teneur en eau de  
15 moins de 42 %,

Addition de marc vierge désossé et desséché ou bien de  
feuilles d'olives desséchées et broyées.

7- Procédé selon la revendication 6, caractérisé par le fait  
qu'on additionne de la farine de viande, de poisson ou bien de  
20 la farine de soja et d'arachides pour obtenir des pâtées pour  
usage zootechnique.

8- Procédé selon les revendications 6 et 7, caractérisé par  
une composition du jus d'olive dégraissé et concentré avec  
humidité : moins que 42 %  
25 résidu sec : plus que 58 %  
protides bruts sur sec 5 - 7 %  
lipides sur sec moins de 1 %

Cendres		9 - 12 %
Extraits inazotés	sur sec	75 - 85 %
Acidité totale		
(sur acide citrique)		3 - 5 %